Nr. 17. Kraków, 1. września 1910 Rok III.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit, pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Nad przepaścią.

(Młynarzom i piekarzom pod rozwagę).

Kto pilnie przyglądał się przewrotnej gospodarce ekonomicznej w ostatnich kilku miesiącach, — kto śledził tę gospodarkę ze stanowiska znawcy, ten z góry mógł przepowiedzieć, że ta gospodarka przyniesie bardzo smutny koniec, że zniszczy niejedną egzystencyę, — że zrujnuje niejednego samoistnego rękodzielnika A ci, którzy tak przepowiadali, nie omylili się w swych przewidywaniach. Dzisiejszy formalny krach w zawodach piekarskich, — tudzież młynarskich, jest tego najlepszym dowodem.

Ileż bo to w bieżącym roku upadło piekarń, ile w obce przeszło ręce, — a ilu to zrozpaczonych majstrów, — nie widząc wyjścia z trudnego położenia, — wolało rzucić się w objęcia śmierci, niż patrzeć na upadek długoletniej, mozolnej swej pracy?!

Tak niestety było. Rok bieżący w historyi austryackiego piekarstwa krwawemi zapisał się zgłoskami.

Lecz po każdej katastrofie następuje opamiętanie, — człowiek zaczyna szukać przyczyny tej katastrofy, jaka go dosięgła. A więc i my dziś rozważmy przyczyny tego nieszczęścia, którego w bieżącym roku mnóstwo piekarzy padło ofiarą.

Niejednokrotnie już wykazywaliśmy, że najwieksza zakałą, największem źródłem nieszczęść, spadających na piekarzy, jest tak zwany handel terminowy. — Zakazany w Austryi ten proceder zawierania umów, rozwielmożnił się na Węgrzech dzięki polityce agraryuszowskiej do tego stopnia, iż stał się istną plagą dla austryackiego piekarstwa. A rząd austryacki, — który tylko kolosalne podatki na rękodzielnika nakładać umie, — pozostał głuchym na wszelkie protesty stowarzyszeń piekarskich i z ich żądaniami zniesienia handlu terminowego na Węgrzech, a przynajmniej ujęcia go w ramy pewnych ustaw, wcale się nie liczył i nie liczy. Rząd ślepym pozostał na niebezpieczeństwo, jakie groziło stanowi średniemu z zawodu piekarskiego, natomiast popierał postulaty agraryuszy, który ufni w tak silne poparcie, dyktowali z osławionym Hohenblumem na czele swoją wolę i cenę. — I dziś nic ich to nie obchodzi, że ta ich polityka doprowadziła w Austryi do ruiny niejednego piekarza.

Piekarze, którzy pozawierali drogie umowy terminowe, czyli po prostu tak zwane „szlussy“ — znaleźli się w groźnej stytuacyi, — a podobne niebezpieczeństwo grozi też i młynom. Co więcej, pomiędzy obu tymi zawodami nastąpił rażący kontrast, który dotychczasową zgodę wysoce poróżnił. Tu trzeba nadmienić, iż piekarze wcale nie spekulowali, jedynie tylko aby zabezpieczyć na przyszłość swój skład, dali się wziąć na lep czynionych im propozycyj i eksponowali się więcej niż było potrzeba. A gdy obecnie doszło do katastrofy, to jej winę nie należy kłaść tylko na barki piekarza, którzy dziś przedstawiają żywioł passywny, — ale winę na obie strony, a więc i na młynarzy, — rozdzielić. A zatem jest całkiem słusznie, by obie strony ponosiły skutki swej winy, a więc aby wzięte były pod uwagę nastałe dyfferencye. Innemi słowy domagamy się, aby nietylko piekarze, ale i dostawcy ponieśli te straty, — a to w ten sposób, iż w dzień odbioru towaru zakontraktowanego na mocy umowy długoterminowej była odtrącona połowa dyfferencyi ceny, względnie jej różnicy pomiędzy ceną z daty kontraktu a ceną z dniem odbioru.

Bardzo łatwo da się to przeprowadzić, a nawet młyny powinny się na to zgodzić, bo przed trzema laty, gdy ceny mąki poczęły nagle stąpać, liczne młyny pozbyły się swych powinnosci z przyczyny tanich umów co do dostaw w ten sposób, że je po prostu albo stornowały, albo dopłacały tylko różnicę dyfferencyjną.

Dlatego też w interesie naszego zawodu, w interesie naszej przyszłości i w interesie tych wszystkich piekarzy, których tegoroczny kryzys najbardziej dotknął, szlemy pod adresem młynów i dostawców nasz apel.

My, majstrowie piekarscy zwracamy się do przedstawicieli młynów z przedstawieniem krytycznej sytuacyi, w jakiej się znajdujemy i w tym celu mamy prawo domagać się, by młynarze darowali część dyfferencyi, jaka się pomiędzy cenami przy odbiorze okaże. Spodziewamy się, że młyny po dobrem rozważeniu całej sprawy żądaniu naszemu zadość uczynią, — i, jak to już wiele młynów uczyniło — nie będą trwali przy cenie: jaką zawarto przy terminowej umowie, — w wielu wypadkach przez cały rok obowiązującej.

A więc czekamy!

Fermentacya ciasta w praktyce.

III.

Dla niniejszego celu brakuje tylko omówienia fermentacyi przy pomocy kwaśnego ciasta i drożdży prasowanych. Jeżeli także ze stanowiska biologicznego nie ma zasadniczej różnicy między kwaśnem ciastem z drożdżami prasowanemi, to jednak biorąc pod uwagę praktyczne zastosowanie, stosunki dla tych dwóch rodzajów ciast są różne. Rozczyn drożdży prasowanych, który od samego początku jego sporządzenie zawiera w sobie nadmiar dobrze fermentujących komórek drożdży, przechodzi w krótkim czasie w kwaśne ciasto, które pracuje tylko przy ograniczonej ilości komórek drożdży i nie przekracza nigdy pewnej oznaczonej granicy przekazanej w cieście warunkami rozwoju. Mianowicie w większych miastach znalazły drożdże wszędzie w piekarniach prewo obywatelstwa.

W wiejskich domach, gdzie pewnie tylko raz na tydzień, albo jeszcze rzadziej pieką, okoliczność ta zdaje się na pierwszy rzut oka nie odgrywa żadnej roli. Jednakowoż użycie ciasta kwaśnego pociąga za sobą tutaj to, że próbka dłuższy czas przechowywana mniej raźniej pracuje w czasie rośnienia, niżeli rozczyn jakiej kolwiek piekarni, który, — gdyby tak powiedzieć, pozostaje w ciągłej fermentacyi. Należy zwrócić baczną uwagę na to osłabienie zasobu fermentacyi, gdy drożdże prasowane szeroko się rozpowszechniły, także i w domach wiejskich. W okolicach, gdzie zasada rozczynienia powszechnie jest najbardziej prymitywną, można szczerze powitać zaprowadzenie drożdży prasowanych, gdyż wyrób nadmiernie zakwaszonego chleba, został dzięki im wyparty. Jest zresztą jasnem, że przy użyciu kwaśnego ciasta, z powodu początkowo większej w nim zawartości laseczników kwasu mlecznego, więcej wytworzy się kwasu, niżeli przy użyciu szybko pędzących drożdży prasowanych. Szczególnie wtedy może kwaśne ciasto zwiększać zawartość kwasu w chlebie, gdy chodzi o zwiększenie objętości, raczej przez dłuższe leżenie, przedłużony czas fermentacyi, niżeli przez staranne misienie i częste odświeżanie.

Że przez odpowiednie obchodzenie się z kwaśnem ciastem także przy jego użyciu dostać można pulchne i ubogie w kwas ciasta, dowodzi tego mało kwaśne, a kwaśnem ciastem zaczynianie chleby szwajcarskie.

Według Hollingera, który zdołał poznać się z doświadczeniami piekarń chleba pszennego, drożdże prasowane cieszą się u piekarzy większem wzięciem i z tego powodu także, że dają one pieczywo o tak białym ośrodku, z jakim na innej drodze nie możnaby go uzyskać. Do dobrych chlebów pszenicznych używają więc drożdży prasowanych także i tam, gdzie zresztą kwaśne ciasto jest zwykłym środkiem fermentacyjnym. Z drugiej strony rozczyn drożdży prasowanych powoduje tak prędkie i równomierne pulchnienie, że w całym cieście przechodzą liczne bardzo delikatne przewody gazowe. Dlatego chleb taki prędzej schnie na powierzchni przekroju, niżeli chleb wyrobiony na cieście kwaśnem. To wytknięto zresztą słusznie jako stronę ujemną i to jest przyczyną, dla której piekarze na wsi, mający wieśniaków za odbiorców, nie używają drożdzy prasowanych do wyrobu zwykłego chleba. —

Bez wątpienia wchodzą powszechnie w użycie drożdże prasowane, bez poprzedniego zaczyniania kwaśnem ciastem. Według wszelkich oznak, drożdże prasowane mają przyszłość przed sobą. W tej myśli wypowiedzieli się prawie jednogłośnie piekarze angielscy na konferencyach zawodowych. Nieznaczne dodawanie drożdży prasowanych do całego ciasta znalazło zastosowanie z powodzeniem w Ameryce i stąd także dalej w wielkim przemyśle. Ciasto fermentuje mniejwięcej 3—8 godzin, podczas gdy dla małego pieczywa regułą jest trzygodzinna fermentacya. —

Wiadomości handlowe.

Sprawozdanie Syndykatu rolniczego z targu zbożowego na Kleparzu dnia 23. sierpnia 1910.

Giełda peszteńska wykazuje w dalszym ciągu tendencyę zwyżkową zarówno w gotowym towarze, jak i na późniejsze termina.

Skutkiem tego można było na targu naszym uzyskać ceny wyższe zwłaszcza, że zaofiarowanie zboża jest znacznie mniejsze.

Sprzedawano: pszenicę czerwoną nową od 9.75 do 10.10 kor., żyto dworskie nowe od 7.30—7.85 k. jęczmień na krupy 7.30—7.60 kor., owies nowy od 7.30—7.50 kor., otręby pszenne od 4.70—4.80 kor., otręby żytnie 4.60—4.70 kor., omiecica (mąka czerwona) 6.30 - 6.40 kor., siano łąkowe 3.00—3.60 kor. ziemniaki stołowe 2.00—2.20 kor., koniczynę białą 70.00—80.00 kor. Wszystko za 50 kg.

	sierpnia	Pszenica	Żyto	Jęczmień	Owies
Lwów . . .	17	18.60—19.—	13.40—13.80	14.60—15.00	14.40—14.80
Tarnów . . .	16	23.00—25.—	20.00—21.00	13.40—15.66	13.00—14.00
Wiedeń . . .	16	19.70—20.50	15.80—16.10	12.70—13.30	15.10—15.60
Peszt	16	19.74—19.76	14.86—14.88	—.— —.—	14.52—14.54
Ceny w koronach za 100 kg.					
Wrocław. . .	13	16.50—19.60	11.50—14.00	12.00—13.50	12.70—15.40
Ceny w markach za 100 kg.					

Ceny podane są według urzędowego komunikatu Izby handlowej w Krakowie, — nie bierzemy stoli na siebie odpowiedzialności za ich prawdziwość, zwłaszcza na ceny tarnowskie.

Jaja. Wiedeń 22. sierpnia. Prima 30—31 sztuk, sekunda 00—32 sztuk, konserwowane w wapnie 00—00 za 2 K. Kraków 23. sierpnia, 3.20—3.60. Berlin 13. sierpnia, 3.10—3.30 M. za kopę zachodnio Galicyjskich.

Lwów. (Sprawozdanie tygodniowe Izby handlowej i przemysłowej o cenach zboża). Bez opłaty akcyzowej. Waluta kor. za 50 klgr. Pszenica 9·25—9·50. Żyto 6·70—7·—. Jęczmień browarny 6·40—7·15 pastewny 7·20—7·40. Owies 7·15—7·40.

Budapeszt Pszenica na październik 9·71—9·72, na kwiecień 9·95—9·96. Żyto na październik 7·37—7·38. żyto na kwiecień 0·—0·—.

Oferty mierne, chęć kupna mierna, usposobienie stałe; gorąco.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach zbierajcie grosz na fundusz prasowy własnego pisma.

Drobiazgi i pouczenia.

Delegaci z poznańskiego, pp. koledzy Jan Wróblewski i Józef Matuszewski, przesłali nam następujące oświadczenie: „Niniejszem przesyłamy Szanownym Panom z Krakowa a przedewszysikiem Panu Cechmistrzowi i p. Sekretarzowi za tak miłą i staropolską gościnność serdeczne podziękowanie. Czuliśmy się pomiędzy Wami bardzo szczęśliwymi a dni 15, 16 i 17 lipca br. pozostaną dla nas zawsze w pamięci. Zaś w pracy waszej fachowej i ekonomicznej życzymy Wam Szanowni Koledzy w Galicyi, abyście doszli do najwyższego szczytu a może da Bóg doczekać kiedyś, że będziemy mogli być znów między Wami. Zasyłamy wszystkim serdeczne podziękowanie od kolegów z poznańskiego.

Jarocin w sierpniu 1910.

Jan Wróblewski. Józef Matuszewski.

Unormowanie ceny chleba. Krakowski cech piekarzy wspólnie z piekarzami czarnego pieczywa zwołał dwa zgromadzenia, na których miano uchwalić stałą cenę względnie wagę chleba. Niestety jednak, — przy znanej i przysłowiowej naszej niezgodzie do konkretnych uchwał nie doszło — wybrano tylko komisyę, która ma dopiero coś stanowczego powziąć. Że też to u nas wszelkie zgromadzenia, posiedzenia, wiece, ba nawet i w Sejmie — zawsze kończą się wybraniem komisyj, — która potem, zazwyczaj ręce mając związane przewleka żywotnie często sprawy ad calendas graecas.

Wystawa w Londynie. Ministerstwo robót publicznych donosi, że od 3. do 10. września br. odbędzie się w Londynie w Agricultural Halle osiemnasta międzynarodowa wystawa piekarska, cukiernicza i pokrewnych rzemiosł. Ceny za miejsce dla wystawców wynosi 20 ar 40 sou za 1. m Mniej niż 10 metrów powierzchni płaszczyzny nie można wynająć. W miejscach

MAŁY FEJLETON.

Giełdy zbożowe.

(Ciąg dalszy).

W krajach zastąpionych w wiedeńskiej Radzie państwa unormowaną została giełda ustawą o organizacyi giełd z dnia 1. kwietnia 1875, — a ustawa ta zawiera 21. paragrafów. Według niej zezwala ministerstwo skarbu i handlu w porozumieniu z Izbą handlowo przemysłową na zakładanie giełd. Giełdy mają swoje własne statuta, zostają ale pod nadzorem rządu.

Pokątne bursy są zakazane a branie w nich udział karze polityczny urząd przy 1 razie grzywną do 200 koron lub aresztem od 1 do 14. dni. Każda giełda musi mieć swój statut, który zatwierdza ministerstwo skarbu i handlu; statuta te muszą obejmować postanowienia o zakresie działania giełdy, prawach i obowiązkach członków, o zarządzie i organach kierujących, w końcu dokładny opis prac, wynikających z działalności giełdy.

Zarządowi giełdy przysługuje prawo wydawać przepisy co do uregulowania handlu na giełdzie. Przy każdej giełdzie mianowanym jest komisarz, który czuwa nad tem, by wszystkie ustawy i przepisy były ściśle przestrzegane; mianuje go minister skarbu wspólnie z ministrem handlu.

Według §. 8 ustawy o giełdach mają członkowie giełdy po jej zamknięciu urzędownie pod okiem komisarza ustanowić ceny (kursa) według podania senzalów handlowych na czas najbliższy i według dat, o jakich senzale, wykonując swój urząd, nabyli wiadomości. Urzędowy wykaz kursów ma być publicznie podanym do wiadomości. Zarządowi przysługuje prawo ustanowić termina likwidacyjne i sposób, w jaki mają się operacye giełdowe zlikwidować, t. j. uporządkować.

Do czynności giełdy należą te interesy, które zawierają się w publicznych lokalach giełdy w czasie ku temu ustanowionym i które wolno jest na danej giełdzie przeprowadzać. Czynności giełdy uważa się za czynności handlowe a dla nich ważnym są osobne dla każdej giełdy ustanowione przepisy, — statut giełdowy, który dla wiedeńskiej giełdy wydanym został dnia 19. sierpnia 1883.

W Pradze uczuwano potrzebę założenia giełdy za czasów cesarzowej Maryi Teresy, która też na jej założenie zezwoliła, lecz z pozwolenia tego wówczas nie korzystano. W latach 1810 i 1818 pragskie gremium kupieckie wspólnie z fabrykantami krajowymi zażądało od rządu zezwolenia na otwarcie giełdy; na wniosek pragskiego bankiera Lämla żądania te ponawiano lecz bezskutecznie.

Gdy w roku 1850 założoną została w Pradze Izba handlowa, Lämel w rok później znowu wskazał na potrzebę giełdy. Zwłaszcza n wskazał ona wzmagający się popyt na obce dewizy, — gdyż sądzono że tak jak obcy dostawcy zboża na swych pragskich odbiorców — będą bezpośrednio trassowali i temsamem za pośrednictwem Wiednia i innych miast przestaną remboursy — a koszta prowizyjne będą zaoszczędzone.

Niemniej jednak sprawa ta ciągnęła się z roku na rok, aż dopiero 15. kwietnia 1871 otwartą została pragska giełda. W międzyczasie przez lat 20 pragska Izba handlowa niejednokrotnie domagała się założenia giełdy, a w listopadzie 1855 członek Izby Sentler z Lötzu postawił w tej sprawie nagły wniosek, — atoli sprawa nie postępowała naprzód. Więc pragska targowica bierze się na krok, jak na owe czasy dość ryzykowny, — bo dnia 19. listopada 1861 otwiera giełdę zbożową, — ale ta po roku istnienia upadła, — głównie z tego powodu, że i jej założycielka z powodów finansowych zawiesiła wypłaty. Po tem niepowodzeniu sama Izba handlowa obawiała się w tej sprawie uczynić ostateczny początek, gdyż rok 1863 był pod względem stosunków handlowych bardzo mizerny, zwłaszcza z powodu kryzysu przemysłu bawełnianego podczas wojny amerykańskiej. Zawisłość Pragi od Wiednia we względach ekonomicznych i finansowych była i miała zostać ważnym punktem centralistycznym. (Ciąg dalszy nastąpi.)

narożnych wybiera się za każdy róg o 8. L. więcej. Chcącym swoje wyroby tam posłać udziela bliższych informacyi H. S. Rogerse, Assistent Manager and Secretary of the Trades Markels and Exhibition, London E. C. Palmerston House, old Broad street, — albo też galicyjskie Izby handlowe.

Strejki. Dnia 19. bm zastrejkowało w Budapeszcie 3500 robotników młynarskich.

Ostrzeżenie. C. k. austryacki konsulat w Madrycie w Hiszpanii ostrzega piekarzy przed udawaniem się do pracy do piekarsko-cukierniczej firmy Mignela Lascy w Madrycie albowiem firma ta werbując do siebie robotników działa na ich szkodę gdyż nie dotrzymuje umów, zawartych przed przyjęciem i wyjazdem.

Kupno na próbę. Kto kupi towar na próbę, może go przy odbieraniu nie przyjąć lub po odebraniu wróció z powrotem, o ile w zamówieniu nie było co innego zastrzeżonem. Dlatego zamawiając towar „na próbę“ trzeba koniecznie aby to słowo „*na próbę*“ było wpisane tak w zamówieniu, jak w kopii i w rachunku (fakturze) gdyż inaczej odbiorca stracił by prawo zwrotu zamowionego towaru.

Nowe banknoty 100 koronowe. Z dniem 22. z. m. rozpoczął Bank austro-węgierski wydawanie nowych banknotów 100 koronowych z datą 2. stycznia 1910. Będące obecnie w obiegu banknoty z datą 2. stycznia 1902 r. można używać do 31. sierpnia 1912 r., zaś po dniu 31. sierpnia 1918 r. ustanie obowiązek Banku austro węgierskiego wykupna lub wymiany stokoronówek będących obecnie w obiegu.

Traktat handlowy z Serbią. Traktat handlowy z Serbią przyszedł nareszcie do skutku. Traktat ma o tyle dodatnie znaczenie, że z jednej strony mięso będzie tańsze, z drugiej przemysł nasz będzie mógł konkurować w Serbii z zagranicznym. Kilka lat temu głównym dostawcą wyrobów przemysłowych w Serbii była Austrya, z powodu wojny cłowej konkurencya niemiecka i angielska wyrugowały nasze wyroby przemysłowe.

Podrożenie rozmów telefonicznych międzymiastowych. Zupełnie niespodziewanie zostały podwyższone rozmowy telefoniczne międzymiastowe. I tak kosztuje rozmowa z Krakowa do Wiednia lub do Lwowa zamiast 2 kor. 3 kor., ze Lwowa do Wiednia zamiast 3 kor. 4 kor. i t. d. Podrożenie to da się dotkliwie odczuć sferom handlowym i przemysłowym.

Piekarnia miejska w Budapeszcie. W stolicy Węgier oddano przed dwoma tygodniami do użytku publicznego pierwszą piekarnię miejską. Piekarnia ma na celu polepszenie jakości pieczywa, uregulowanie cen jego, a wreszcie w razie nieurodzaju, zaopatrywanie w pieczywo ubogiej ludności. Nie wytwarzanie konkurencyi piekarniom prywatnym ma być jej zadaniem, lecz nadanie zdrowego kierunku przemysłowi piekarskiemu.

Piekarnia budapeszteńska pod względem udoskonaleń technicznych stanowić może wzór instytucyi tego rodzaju, nie od rzeczy więc będzie przyjrzeć się bliżej urządzeniu.

Zajmuje przestrzeń 1.647 sążni kwadratowych. — W środku najrozmaitszych budynków wznosi się główny gmach przeznaczony na skład chleba, mający 20 m. długości i 9 m. szerokości. Stąd rozchodzi się chleb do filii piekarni, rozrzuconych po całem mieście. Obok składu znajduje się umywalnia, łazienka i garderoba dla robotników. Każdy robotnik, zajęty w piekarni miejskiej, musi przed przystąpieniem do pracy wykąpać się, a następnie włożyć na siebie specyalną odzież, przeznaczoną tylko do roboty. Po za składem chleba wznosi się trzypiętrowy budynek, mieszczący zapas mąki. Mąka przez otwory lejkowate na trzeciem piętrze sypie się na sita, potem do maszyn mieszających, stąd dostaje się do zbiorników na drugiem piętrze, a potem na wagi automatyczne na pierwszem piętrze. — Po odważeniu potrzebnej ilości, mąka dostaje się do ustawionych na parterze dwóch wielkich dzież metalowych na ciasto. W dzieżach tych wyrabiane jest ciasto, poczem dzieże, poruszające się na kołach, posuwane są do maszyn elektrycznych do miesienia ciasta. Gdy dzieże wypełnią się mąką, maszyny puszczane bywają w ruch i w ciągu pięciu do sześciu minut ciasto przy ich pomocy jest już gotowe. Ciasto leży przez godzinę, poczem dzieże przysuwane są do stołów, na których robotnicy przerabiają ciasto na bochenki. Jest to, nawiasem mówiąc, jedyna praca, wykonywana rękami ludzkiemi.

Po obu stronach sali służącej do wyrabiania ciasta, znajdują się właściwe piekarnie, z pięciu podwójnymi piecami parowymi każda. Ściany wszystkich sal i piekarni wyłożone są do wysokości dwóch metrów fajansem, podłogi pokryte asfaltem, w garderobie zaś asbestem. Na parterze mieszczą się nadto biura i ogrzewalnie pieców piekarskich, na pierwszem piętrze mieszkanie dyrektora, maszynistów itp. W suterenach głównego gmachu znajduje się pralnia. W jednym z budynków bocznych umieszczony jest motor elektryczny o sile 40 koni. Obok hali maszyn jest lokal, w którym potrzebne do wyrobu ciasta kartofle są przemywane, obierane i gniecione. Elewator wsypuje kartofle do płóczkarni maszynowej, następnie zaś do aparatu gotującego. skąd zuowu do maszyny ugniatającej. Obok znajdują się warsztaty pomocnicze, stajnia, magazyn przyrządów i dom mieszkalny dla niektórych robotników. Koszt budowy i urządzenia piekarni miejskiej wyniósł 709.000 koron. Na razie piekarnia dostarczać może 20 000 funtów chleba dziennie; wszystko jednak w niej tak urządzono, że produkcya może być każdej chwili, o ile zajdzie potrzeba, zwiększona.

Kwestya mięsna. Rada gabinetowa zajmowała się w ostatnich dniach drożyzną bydła i mięsa. Główny cel projektowanych zarządzeń, które z natury rzeczy częściowo mają trwałemi pozostać, a częściowo obliczone są na czas anormalnych stosunków, jest wzmożenie podaży na targach krajowych.

Przedewszystkiem postanowiono z całym pośpiechem wydać konieczne zarządzenia, aby zgodnie z traktatem *umożliwić import mięsa z Rumunii*, ponieważ rumuński traktat handlowy już jest ratyfikowany i z d. 1. września wchodzi w życie. Zresztą już przed kilku miesiącami ze strony rządu poczyniono kroki, aby przygotować na czas zorganizowanie tego importu mięsa i aby aż do utworzenia stałych rzeźni na granicach umożliwić odpowiednie celowi prowizoryum. — Celem ułatwienia importu bitego bydła i nierogacizny z Rumunii, a później także i z Serbii, ministerstwo handlu zaprosiło austr. tow. żeglugi parowej na Dunaju i połudn.-niemieckiego tow. żeglugi parowej, aby poczyniły propozycye w sprawie chłodni dla przewozu mięsa na okrętach.

Dalej postanowiła Rada ministrów natychmiast z węgierskim rządem rozpocząć rokowania w sprawie *dopuszczenia importu mięsa z Serbii* w obrębie granic kontyngentu, jeszcze przed ratyfikacyą traktatu handlowego, najpóźniej z d. 1. października b. r.

Obok tych zarządzeń nastąpią ulgi od wypadku do wypadku, przez zezwolenie na import bydła żywego i nierogacizny niepodejrzanej proweniencyi, z Włoch, Holandyi i Francyi. Dalej ma być wedle możności popierany import bydła i mięsa z Bośni i Hercegowiny. Kwestya importu mięsa argentyńskiego będzie w szybkim tempie poddaną ponowym badaniom ze stanowiska sanitarno- i weterynaryjno-policyjnego.

Nadto zastanawiano się nad zarządzeniami taryf kolejowych, aby wprowadzić, o ile to jest potrzebne, zwiększone obsyłanie targów granicznych.

Rada postanowiła udzielać zniżek taryfowych i ubocznych należytości tylko o tyle, o ile przez to faktycznie osiągniętą będzie zniżka cen detalicznych. — Przy tych uchwałach wychodziła Rada ministeryalna z założenia, że także *zarządy gminne*, obowiązane do opiekowania się aprowizacyą, ze swej strony w zakresie swego działania wydadzą celowe zarządzenia. Dlatego rozpoczęto pertraktacye z gminami co do czasowego zniżenia należytości, obciążających ruch targowy, bydło i mięso i udzielono im rady, aby uwzględniając funkcye założonej niedawno centrali dla spożytkowania bydła, do której głównych zadań należy także popieranie aprowizacyi, dbały o *zwiększenie dowozu bydła*. Gmina m. Wiednia specyalnie zostanie wezwaną, aby przeprowadziła decentralizacyę dziennego targu mięsnego i dbała o powiększenie ilości mięsa w dzielnicach miasta.

Żądany przez kilka zarządów miejskich zakaz wywozu bydła wzięła Rada min. za podstawę przedwstępnych konferencyj. Rada doszła do przekonania, że to zarządzenie przedewszystkiem ze względu na postanowienia traktatów handlowych z prawnego stanowiska może być ze skutkiem zwalczane. Zarządzenie to również ze względu na ewentualne stanowisko zagranicy spotka się z poważnemi politycznemi zarzutami, pominąwszy już, że konieczną jest do tego także zgoda Węgier. W końcu nie należy zapominać, że wszelki zakaz wywozu połączony jest z dotkliwą gospodarczą szkodą dla wszystkich kół.

Rada ministeryalna doszła więc do uchwały, aby z zakresu swych obrad skreślić wydanie zakazu wywozu bydła, a to z prawnych, gospodarczych i politycznych względów.

Dla przeprowadzenia uchwalonych przez Radę min. zarządzeń wydano już potrzebne zarządzenia.

Wpływ próchnicy na rozwój drożdży i przebieg fermentacyi alkoholowej zaobserwował A. Dzierzbicki przeprowadzając w pracowni chemii rolniczej uniwersytetu Jagiellońskiego doświadczenia z zakresu bakteryologii gleby; spostrzeżenia swoje w tej kwestyi ogłosił Dzierzbicki dotychczas w „Bulletin“ Akademii Umiejętności w Krakowie.

Rezultaty doświadczeń Dzierzbickiego prowadzonych nad wpływem próchnicy na rozwój drożdży, dadzą się streścić w następujących punktach:

1) Materye próchnicowe gleby posiadają zdolność wywierania bardzo dodatniego wpływu na rozwój drożdży i na fermentacyę alkoholową, odbywającą się w roztczynie składającym się z wody, cukru gronowego asparaginy i związków mineralnych.

2) Ten dodatni wpływ występuje szczególnie wybitnie wówczas, gdy drożdże rozwijają się z małych ilości, użytych do zaszczepiania; przy użyciu do zaszczepiania większych ilości drożdży rozwijają się one dobrze również w roztczynie nie zawierającym związków próchnicowych; w tym drugim wypadku chociaż materye próchnicowe wywierają wpływ na drożdże to nie jest on jednak tak wyraźny.

3) Tego dodatniego wpływu związków próchnicowych na rozwój drożdży i na fermentacyę alkoholową nie można przypisywać znaczeniu ich jako bezpośredniego związku pokarmowego; można raczej przypuszczać, że próchnica działa tutaj pobudzająco, podobnie jak to zostało stwierdzone dla azotobaktera przez Krzemieniewskiego.

O wpływie próchnicy na azotobaktera, a więc i na wiązanie wolnego azotu byli swego czasu poinformowani czytelnicy „Tygodnika“. — Doświadczenia zaś Dzierzbickiego wskazują na nową właściwość materyi próchnicowych, które posiadają tak ważne znaczenie dla procesów, odbywających się w glebie; o ile ta nowa właściwość będzie mogła być praktycznie zastosowaną, nie jest jeszcze rzeczą wiadomą.

Odpowiedzi od Redakcyi.

Wny Z. B. Ropczyce. W tych dniach będę u Pana i sprawę omówimy.

Wny J. U. Czerniowce. Fotografie jeszcze nie gotowe, poszlemy zaraz po otrzymaniu.

Wny A. M. Żywiec. Odpowiedź krótka była w zeszłym numerze, co do innych spraw list po powrocie redaktora.

Wny Fr. W. Wieliczka. Właściciel zarzutki zgłosił się do nas.

Wny J. W. Jarocin. Adres: Franciszek Wiązownicki, Wieliczka, Galicya.

Wny Düll, Lwów. Numer posłaliśmy.

Wny A. K. Krynica Przepraszczmy za zwłokę w wysyłce.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Wszystkich Kolegów, którzy zwracają się do nas z zapytaniem w swoich interesach prosimy zawsze o załączenie marki na odpowiedź listowną.

Od Wydawnictwa. Zaznaczamy, iż zamknięcie numeru odbywa się u nas zawsze dnia 10 i 22 każdego miesiąca. Dlatego wszelkie artykuły, które są nam nadsyłane z prośbą o zamieszczenie ich w następnym numerze, muszą być nadsyłane wcześniej, — inaczej musimy je odkładać.

Ck. Dyrekcja Biblioteki Jagiellońskiej

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione
.... **Diamalt** (w stanie płynnym) ....
.... **Triastase** (ekstrakt w proszku) ....
Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka oszczędność w materyale, czasie i robocie.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

„MONOPOL“ w płynie
słód piekarski
„REFORMA“ w mączce
Jedyny wyrób fabryki „Hanna“
(Maksymilian Freund w Ołomuńcu).
Najwspanialszy środek pomocniczy piekarski obecnej doby.
„Reforma“ przesyłaną bywa w workach prawnie ochronionych, które po wypróżnieniu służyć mogą jako ręczniki.
Zamówienia przyjmuje i wysyła natychmiast Leon Bałuk, majster piekarski, Kraków, Garbarska, 12

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Większą ilość
różnych łopat
(szybrów)
ma na składzie
Leon Bałuk,
Kraków, Garbarska 12,
i odstępuje takowe po niskiej cenie P. T. Kolegom.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu
znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reiudorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

KMINEK

holendersko-ruski
tegoroczny zbiór
100 klgr. 79 koron loco Kraków
(także w mniejszych ilościach)
wysyła tylko dla kolegów
Franciszek Kozłowski,
właściciel piekarni, Kraków, Stolarska 6.

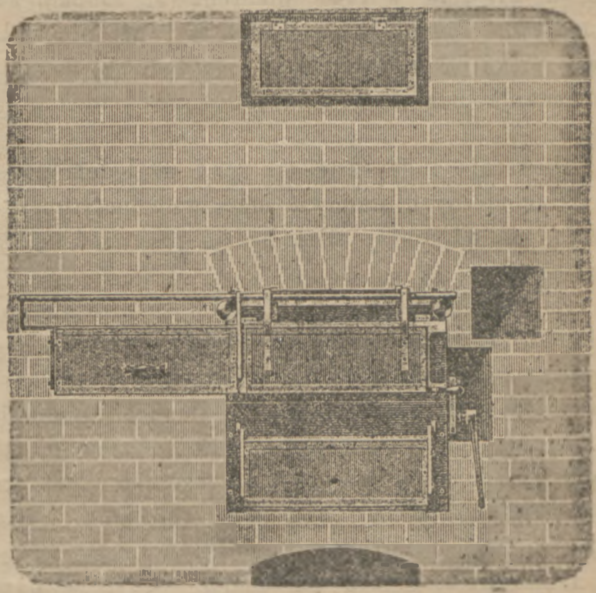
Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
Jan Stępiński
majster murarski
w Skawinie *przy kolei, dom własny*



Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ, fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.



Powszechnie znane, najlepsze opalanie węglem obecnej doby.

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcya, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużytkowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalanie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na spodzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda
Jägerndorf (Karniów) Śląsk austryacki

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.